

LE FOUR BANAL

Le pain a toujours été la nourriture de base des Français comme les pâtes le sont pour les Italiens et le riz pour les Chinois.



Photo J.Collaudin

Jusqu'à la Révolution le pain est produit dans des fours banaux (la banalité est un édifice que le seigneur doit entretenir et mettre à la disposition de ses sujets qui, en contrepartie, lui règlent un droit d'usage appelé également banalité). Les habitants doivent utiliser le four du seigneur sous peine d'une taxe appelée « ban ». A la fin du Moyen-Age les fours sont albergés (ou acensés) à un particulier ou à un groupe d'habitants moyennant redevance. De plus, si le pain est vendu à l'extérieur de la commune, l'acheteur doit généralement payer une taxe.

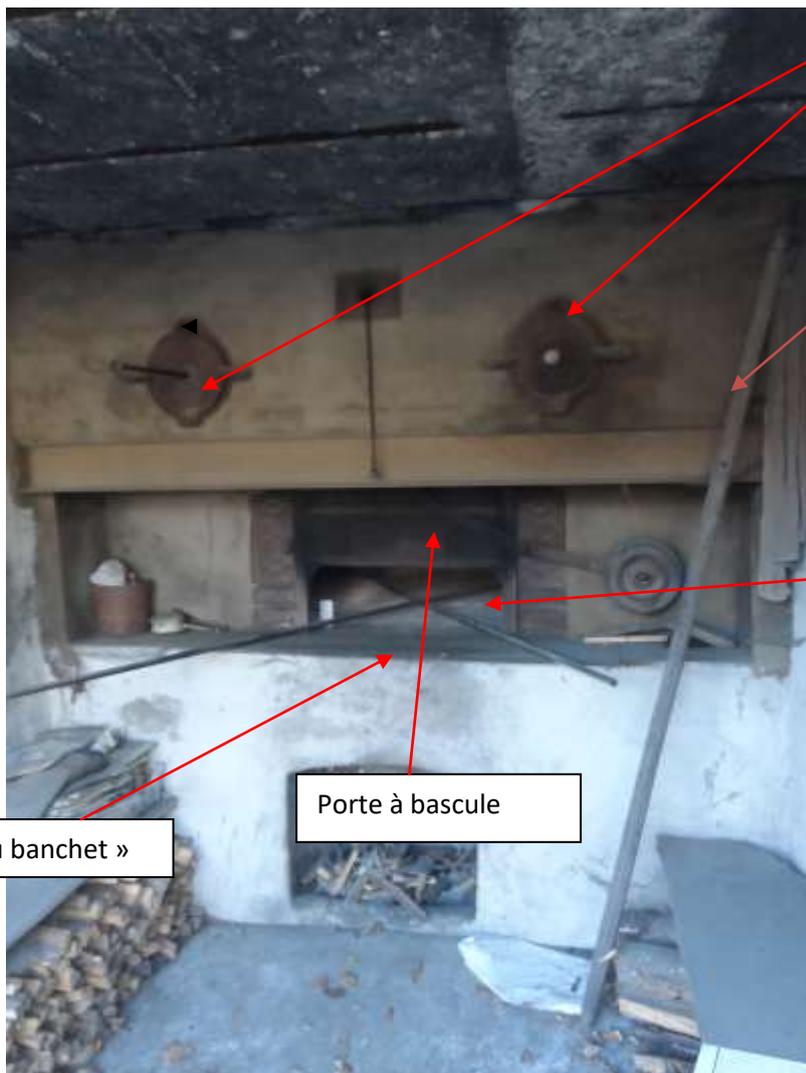
Après la Révolution ces fours sont gérés par les communes. Les fours banaux sont des lieux de production du pain mais aussi d'échanges entre les villageois comme le sont les lavoirs, les fontaines

Histoire des fours banaux de Tresserve

18 mars 1829 : « Les habitations dont se compose cette commune de Tresserve sont presque toutes réunies sur trois points qui forment autant de quartiers : l'un au midi, l'autre au centre et l'autre au nord. Il existe dans l'un des deux premiers un four banal désigné dans la mappe comme propriété communale et affecté à leur usage particulier. Mauvais état. Réparation à leurs frais. Au centre reconstruction d'un édifice public sur un sol appartenant à la commune »

Texte archives communales

Construction du four banal nord



« Autel ou banchet »

Porte à bascule

« Sole »

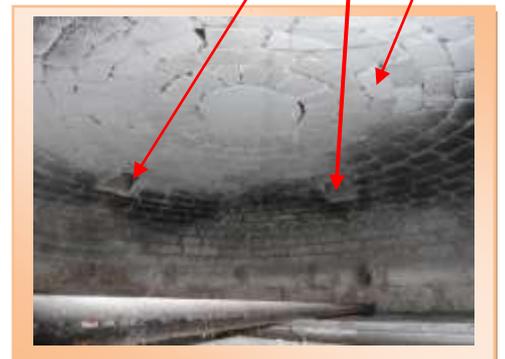
Commandes des
« Ouras »
(aération du four)

« Pana » pour le nettoyage de
la sole (serpillière fixée à une
perche)

« Oura »
(aération du four)

Voûte

Photos J.Collaudin



Matériaux utilisés pour la construction :

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, les fours comme les maisons sont construits avec les matériaux disponibles localement.

En Savoie on utilise la molasse pour réaliser les encadrements de fenêtres et portes (visible sur la Mairie actuelle). Ce matériau est extrait des molassières du Forézan à Cognin et de Vars à Chindrieux. Ce grès très tendre a, de plus, des qualités réfractaires d'où son utilisation pour réaliser des cheminées et bien entendu des fours à pain. La molasse durcit au contact du feu.

Autour du lac du Bourget, la plupart des fours étaient ainsi réalisés. Cette pierre, étant très fragile, nécessitait de fréquents travaux de réparation. Il n'en reste aujourd'hui que quelques-uns.

Les toits des bâtiments savoyards sont généralement en chaume (en 1932 : 40% en chaume, 20% en tuiles, 20% en lauzes ou ardoises et 20 % en bois)

Le chaume, très inflammable, constitue un gros handicap pour un toit de four.

A Tresserve, le chaume est remplacé par de la tuile de Montchavin et le four en molasse par un four Terrassier en grès de Larnage (près de Tain dans la Drôme).

On trouve trace de cette transformation dans le compte rendu de réunion du Conseil Municipal du 10 juin 1900. Les travaux sont réalisés en régie par des Tresserviens disponibles en raison de la saison morte ou du chômage.

Lors de la réunion du Conseil du 10 février 1901, le maire informe que la reconstruction du four est terminée mais que le budget a été dépassé car le toit a dû être entièrement refait.

L'entreprise Terrassier :



Document « Fours Fayol »

Au début du XX^e siècle, Alfred Terrassier conçoit des fours en kit très faciles à monter et profite du développement du chemin de fer pour les commercialiser un peu partout, même à l'étranger (Suisse, Algérie, Syrie, Tunisie..)

Le grès de Larnage (appelé « la terre blanche »), utilisé pour la fabrication, est extrait d'une carrière propriété de la Société.



L'usine Terrassier au début du XX^e siècle



Documents « Fours Fayol »

Les carrières de Larnage en 1930

FOURS ECONOMIQUES
EN PIÈCES RÉFRACTAIRES

DEUX GRANDES LIGNES
MARQUE DÉPOSÉE
MAISON FONDÉE EN 1872

AGENCEMENT MAISON
A. Rigbin Père & Fils & C^e
A. Poncelet
& Co
Roubaix (Nord) de France

EXPOSITIONS
GRAND PRIX
1889
1895
1904

ALFRED TERRASSIER
SERRURIER

TAIN (DRÔME)

NOMBRE	SURTOUT	Cylindres		Foyers		Bouillottes		Poids total	Poids par pièce	Prix de vente	Prix de revient	MONTAGE	TOTAL
		10"	12"	14"	16"	18"	20"						
1	0 48	10						28	28	87	87	1	100
1	0 48	12						32	32	111	111	1	150
2	0 50	14						36	36	124	124	2	200
2	0 50	16						40	40	138	138	2	250
2	0 50	18						44	44	152	152	2	300
2	0 50	20						48	48	166	166	2	350
2	0 50	22						52	52	180	180	2	400
2	0 50	24						56	56	194	194	2	450
2	0 50	26						60	60	208	208	2	500
2	0 50	28						64	64	222	222	2	550
2	0 50	30						68	68	236	236	2	600
2	0 50	32						72	72	250	250	2	650
2	0 50	34						76	76	264	264	2	700

L'emballage de la vitre se facture à franc par 100 Kilog.

LE PRÉSENT TARIF ANNULE TOUTS LES PRÉCÉDENTS

Tain, le 1^{er} janvier 1901.

Bonnes encheres www.delcampe.net

Document « Fours Fayol »

Le four banal de Tresserve a les dimensions suivantes : diamètre 2 m, hauteur 0,5 m, poids total : 2,6 t. Le tableau ci-dessus indique la composition du kit et le prix de vente : **88 F de l'époque**. Le coût total incluant les travaux de réfection du bâtiment et de montage du four atteint la somme de 800 F.

Terrassier donne une notice de montage qui se termine ainsi :

Propriétaire important d'excellents vignobles situés dans le canton de Tain, réputé avec juste raison pour les bonnes qualités de ses vins, je tiens à la disposition de mes clients des vins de premier choix aux meilleures conditions, non plâtrés, sans colorants artificiels, naturels, garantis de raisins frais.

A. TERRASSIER.

De la publicité gratuite !

Le four de Tresserve a fonctionné jusqu'à la seconde guerre mondiale. Il a été remis en service au début des années 80 par le Comité des Fêtes qui l'utilise une à deux fois par an.



Photo Comité des Fêtes

03/2017

Les croquis et photos sont protégés par droits d'auteur. Reproduction interdite.

Association pour la Sauvegarde du Patrimoine de Tresserve